



\*\*\*\*\*

\*\* \*\*

Paris (75000)

\*\*\*\*\*

\*.\*.\*.\*.\*.\*.\*.\*.\*.\*@\*.\*.\*.\*.\*.\*.\*.\*.\*.\*

## CDI / CDD temps plein, Débutant

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2023 / avr. 2023

#### CHEF DE PARTIE

Sodexo - Ministère des armées

- \* Réalisation de plats et sauce
- \* Portionnage et Service
- \* Maîtrise des cuissons
- \* Formation hygiène et sécurité au travail

oct. 2021 / avr. 2022

#### CUISINIER

Traiteur Kokotte Paris

- \* Gestion des Stock
- \* Exécution des recettes
- \* Service envoi des plats
- \* Gestion des tablettes Deliveroo et UberEats
- \* Passer les commandes auprès des fournisseurs

févr. 2020 / mars 2020

#### CUISINIER

Hôtel Entourage sur le Lac - Lac Beauport - Québec

- \* Mise en place du buffet
- \* Service envoi des plats
- \* Gestion des stocks pour le buffet du lendemain
- \* Contrôle des température et hygiènes

avr. 2018 / août 2018

#### Leisure Sales Administrator Junior

Melia - Siège français Puteaux

- \* Gestion de Voyage pour des clients
- \* Relation entre les clients et les hôtels
- \* Compléter la base de données client
- \* Création de Template en plusieurs langue
- \* Création de dossier d'informations en plusieurs langues

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2020 / juin 2021

#### Mention complémentaire Traiteur

Ecole Hôtelière Jean Drouant

sept. 2018 / juin 2019

#### Bachelor of Science with Honours in International Hospitality Business Management (Culinary art Top-up) - BAC+3

Sheffield Hallam University, Sheffield

sept. 2016 / juin 2018

#### BTS Hôtellerie - Restauration; Option B Cuisine - BAC+2

Ecole Hôtelière Jean Drouant

/ juin 2016

#### Bac technologique - BAC

Ecole Hôtelière Jean Drouant

### COMPETENCES

base de données client

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Anglais

Espagnol

Français

Portugais

## CENTRES D'INTERETS

---

Music, Danse, Voyages, Cuisine du monde, Peinture, Dessin